



SALZBURGER
Braukultur



TRIFFT
WIENER
Gemütlichkeit

FRÜHSTÜCK

täglich 8:30 - 16:00 Uhr



**Zu jedem Frühstück servieren wir
wahlweise eine Tasse Heißgetränk**

EIER

Ham & Eggs_{CL}

3 Eier und Schinken gebraten
10,⁹⁰

Bacon & Eggs_{CL}

3 Eier und Speck gebraten
10,⁹⁰

EXTRAS

Weiches- oder Hartes-Ei_C

1,⁹⁰

Spiegel- oder Rührei_C

2 Stk. 3,⁹⁰

Schinken_L, Speck, Käse_G je
4,⁹⁰

Marmelade, Honig,
Butter_G Schnittlauch
je 1,⁹⁰

Kleines Frühstück_{AG}

Semmel od. Kornspitz mit Butter und
Marmelade od. Butter und Schnittlauch
8,⁹⁰

Großes Frühstück_{AGFL}

Semmel und Kornspitz, Schinken, Käse,
Butter, Marmelade, 1/8l Orangensaft
11,⁹⁰

Pikantes Frühstück_{AGCLM}

Semmel und Kornspitz, Schinken-Käse-
Teller, Liptauer, Butter, Eierspeise, 1/8l
Orangensaft
13,⁹⁰

Vegetarisches Frühstück_{AGL}

Semmel und Kornspitz, Tomaten,
Gurken, Rucola, Frischkäse, Oliven,
Spiegelei, Butter, 1/8l Orangensaft
13,⁹⁰

Französisches Frühstück_{AG}

Croissant, Butter, Marmelade
8,⁹⁰

Orientalisches Frühstück_{AGCN}

Humus, Schafkäse, Oliven, Spiegelei,
Pitabrot, 1/8l Orangensaft
12,⁹⁰

Kaiser Frühstück_{AGCLO}

Semmel, Kornspitz, Schinken-Käse-
Teller, Eierspeise, Aufstriche,
Tomaten, Gurken, Frischkäse, Butter,
Marmelade, 1/8l Orangensaft,
1 Glas Prosecco
19,⁹⁰

Lachs Bagel_{ADGFN}

Sesambagel, Räucherlachs, Frischkäsen,
Blattsalat
12,⁹⁰

Avocado Bagel_{AGFN}

Sesambagel, Avocado, Frischkäsen,
Tomaten, Blattsalat
10,⁹⁰



VORSPEISEN

Beef Tartar^{ACG}

100% Rindfleisch (140g)
mit Butter^G und Toast
17,90

Mediterranes Grillgemüse^{GC}

mit Weißbrot und wahlweise mit
Granaspähnen^{VEGAN}
14,90

Orientalische Humus Variation^G

mit Oliven und Schafskäse, Pitabrot
12,90

Bruschetta^{ANFEH}

mit Tomaten, Rucola und Schafskäse
11,90

Italienischer Antipasti-Teller^{GC} mit

Prosciutto Crudo, Parmesan,
hausgemachtem Mediterranem Grill-
gemüse, Oliven und Kapern
17,90



SUPPEN

Karotten-Kokossuppe^L

mit Ingwer^{VEGAN}
5,50

Klare Rindsbouillon^{AGCL}

mit Frittaten oder Grießnockerln
5,50

Knoblauchcremesuppe^{AGL}

mit Croûtons
5,50

Tomatencremesuppe^{LG}

mit Obershaube
5,50

SALATE



Backhenderlstreifen^{ACGM}

auf Kartoffel-Vogelersalat mit Kernöl
16,90

Mediterraner Bauernsalat^{GML}

mit Feta und Oliven
13,90

Gebratene Schafskäseröllchen^{GM} im

Speckmantel auf Blattsalat
15,90

Gegrillte Hühnerstreifen^M

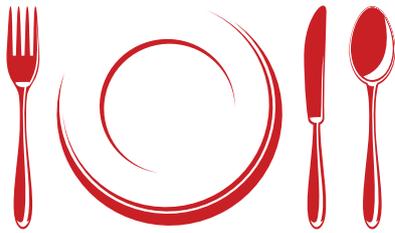
auf Blattsalaten, wahlweise mit
Joghurdressing^G
15,90

Steirischer Käferbohnen-Salat^M

mit Schwarzbrot, Vogelersalat, Kernöl
und Zwiebeln^{VEGAN}
11,90



HAUPTSPEISEN



SCHMANKERL AUS ÖSTERREICH

Wiener Schnitzel^{ACGM}

vom Schwein oder vom Huhn

mit Kartoffel-/Vogerlsalat
oder Pommes Frites

KLEIN 13,90 GROSS 16,90

Naturschnitzel^{AGL}

vom Huhn

mit Reis

KLEIN 12,90 GROSS 15,90

Cordon Bleu^{ACGM}

vom Schwein oder vom Huhn

mit Kartoffel-/Vogerlsalat
oder Pommes Frites

18,90

Schinkenfleckerln^{ACL}

wahlweise mit Käse überbacken(+1€)

13,90

Linsen mit knusprigem Speck^{ACG}

und Knödel

14,90

Fiakergulasch^{ACFGLM}

mit Semmelknödel, Spiegelei, Gurkerl
und Würstel

16,90

Hühnerbrust^{AGL}

gefüllt mit Rucola und Schafskäse

mit Reis

16,90

Schweinsbraten^{AOCG}

mit warmen Speckkrautsalat und
Semmelknödel

15,90

RUND UM DIE WELT

Spare Ribs^{ACFGLM}

mit Bratkartoffeln und Cocktailsauce,
Knoblauchsauce, Sweet Chilisauce

KLEIN 18,90 GROSS 27,90

Chicken Wings^{CHMGAL}

mit zweierlei Saucen und Bratkartoffeln

ca.1/2Kg 14,90 ca.1Kg 17,90

Mexikanisches Chili Hühnchen

mit Reis^{AG}

14,90

Stiegl Club Sandwich^{AGNCM}

Hühnerfilet, Speck, Tomaten, Käse
dazu hausgemachte Chips
und Cocktailsauce

16,90

FISCH UND MEER

Tagliatelle^{AGCD}

mit Obers und Lachs

16,90

Knusprige Ähren-Fischchen^{ADMCG}

mit Aioli

12,90

Garnelen Spieße^{BACL}

auf Tomaten-Tagliatelle

16,90

Zander gebacken oder gegrillt^{DACGM}

mit Kartoffel-Blattsalat

18,90



VEGETARISCH

Gnocchi^{CAGLM}

mit Obers und Blattspinat
14,90

Rotes Gemüse Curry

mit Reis ^{VEGAN}
14,90

Bunter Gemüse-Wok

mit Reis
14,90

Großmutter's karamellierte

Krautfleckerl^{ACG}
13,90

Gebackener Emmentaler^{ACGM}

mit Preiselbeeren und Sauce Tartar
15,90

FÜR DIE KLEINEN

Kinder Wiener^{ACG}

vom Schwein oder vom Huhn
mit Pommes und extra viel Ketchup
13,90

Kleines Naturschnitzerl^{AGL}

vom Huhn mit Reis
12,90

Frankfurter Würstl mit Pommes^{MC}

Senf und Ketchup
10,90

Chickenfingers^{ACG}

mit Pommes und Dip
11,90

BEILAGEN

Pommes Frites, Bratkartoffeln

Potato Wedges^A, Petersilkkartoffeln^G

Reis, Gemischter Salat^M, Blattsalat^M

Kartoffelsalat^M, Krautsalat^M

Gurkensalat^M, Tomatensalat^M,

Coleslaw^{CGM}
je 5,10

Gebäck

Semmel^A, Kornspitz^A, Salzstangerl^A
je 2,90

Laugenbrezl^A, Pitabrot^A
3,20

BURGER

Alle Burger werden mit knusprigen
Potato Wedges^A serviert

Braumeister Burger^{AGNHC}

Saftig gegrilltes Rindfleisch mit frischen
Tomaten, Zwiebel, Salat,
Cocktailsauce
15,90

Braumeister Cheese-Burger^{ACMNTG}

Saftig gegrilltes Rindfleisch mit frischen
Tomaten, Zwiebel, Salat,
würzigem Cheddar, Cocktailsauce
16,90

New York Style Burger^{AGNOMF}

aftiges gegrilltes Rindfleisch mit
knusprigem Speck, Röstzwiebel,
Coleslaw, Salat, BBQ-Sauce
17,90

Farmer's Burger^{AGNCOMF}

Saftig gegrilltes Rindfleisch, Zwiebel,
Tomaten, Salat, Spiegelei, knuspriger
Speck, BBQ-Sauce
17,90

Chili Cheese Burger^{AGNLF}

Knusprig gegrilltes Rindfleisch,
Chili con carne, Jalapenos, Cheddar
Cheese und Salat
17,90

Crispy Chicken Burger^{ACGLNF}

Hühnerfleisch paniert, Tomaten, Salat,
Sour Cream Sauce, frische Zwiebel
16,90

Veggie Burger^{AMGOCN}

Vegetarisches Laibchen, frische
Tomaten, Salat und Sour Cream Sauce
16,90



KLEINER HUNGER



Dreierlei Aufstrichtöpfchen^{AMGLO}

mit Laugenbrezel

9,90

Weißwürstel^{AM}

mit Senf und Laugenbrezel

9,90

Bierjaus'n^{AOMGL} für 2 Personen

Speck, Blunzen, Käse, Aufstriche

uvm. dazu Stieglbrot

19,90

Spiralkartoffelchips^{MA}

hausgemacht

VEGAN

7,90

Frischer Bierradi^{VEGAN}

6,90

Würzige Potato Wedges^{AG}

mit Dip

7,90

Schinken-Käse-Toast^{AG}

7,90

Veggie-Toast^{AEGHN}

Tomaten, Käse Pesto

7,90

SÜSSES



Kaiserschmarrn^{ACG} mit Zwetschkenröster

10,90

Milchrahmstrudel^{ACG} mit Vanillesauce

7,90

Schoko-Mousse Töpfchen^G

mit Beerenspiegel

7,90

Alt Wiener Apfelstrudel^{ACG}

mit Schlagobers

7,90

Warmes Schokotörtchen^{CGAF}

mit flüssigem Kern

auf Kirschragout

7,90

Hausgemachte Palatschinken^{ACG}

mit Marmelade und Obers

2 Stk. 9,90

GELATO

Eismarillenknödl^{GFAEH}

2 Stk. 8,90

Eispalatschinken^{ACG}

mit Schokosauce und Obers

2 Stk. 9,90

KÄSE

Käsevariation^{GCMO}

Brie, Blauschimmel, Emmentaler,

Cheddar, Schafskäse, Parmesan

mit Feigensenf

13,90





0,3l – 4,¹⁰ | 0,5l – 5,¹⁰

HAUSBIER Stiegl-Goldbräu_A

Das Stiegl-Goldbräu ist weich im Antrunk und gehaltvoll im Geschmack. Es überzeugt mit leicht kantigen, kernigen Untertönen am Gaumen und einer typischen Hopfennote im Nachtrunk.



0,3l – 4,²⁰ | 0,5l – 5,²⁰

Paracelsus Zwickl_A

Feinwürzig im Geschmack, samtig mild am Gaumen mit leicht fruchtig-aromatischem Charakter. Gebraut mit österreichischen Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau.



0,3l – 4,²⁰ | 0,5l – 5,²⁰

Stiegl-Weisse Naturtrüb_A

Mit dem typisch, leicht frucht-aromatischen Weissbiergeschmack, dem milden Charakter und der leichten Spritzigkeit begeistert die Stiegl-Weisse auf Anhieb.



0,3l – 4,²⁰ | 0,5l – 5,²⁰

König Ludwig Dunkel_A

König Ludwig Dunkel ist eine untergärige dunkle Bierspezialität, die nach traditionellem bayerischem Brauverfahren hergestellt wird.



0,3l – 4,²⁰ | 0,5l – 5,²⁰

Stiegl Pils_A

Eleganter, schlanker Biergenuss mit angenehmer Hopfenbittere. Glanzfein und hellgelb, angenehm spritzig mit trockenem, schlankem Körper. Es überzeugt mit einer frischen Hopfenblume vom Mühlviertler Aromahopfen und einer betonten Bittere im Abgang.

BIER offen



Für den großen Durst – unser Hausbier –

auch im Tonkrug serviert.



1l – 10,²⁰
2l – 20,⁴⁰
3l – 30,⁶⁰
5l – 51,⁰⁰



ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN & ABGABEN

BIER

Flasche

SPEZIALBIERE



Stiegl Zitrone 0,0%^A 0,33l – 4,¹⁰
American Bud^A 0,33l – 4,²⁰
Stiegl Columbus^A 0,33l – 4,²⁰
Paracelsus Glutenfrei^A 0,33l – 5,¹⁰

SAISONBIERE



Stiegl
Herbstgold^A
Weihnachtsbock^A
Osterbock^A
Weihnachtsbier^A
und vieles mehr.

Bitte fragen Sie nach welche saisonalen Biere wir gerade im Angebot haben..

ALKOHOLFREI



Stiegl
Sport-Weisse
Alkoholfrei^A
0,5l – 5,²⁰

Die alkoholfreie Sport-Weisse zeichnet sich durch die erstklassigen österreichischen Rohstoffe, die schonende

Brauweise und den vollaromatischen, fruchtig-frischen Geschmack aus und eignet sich als isotonisches Getränk nach sportlicher Aktivität.



Stiegl Freibier^A
0,5l – 5,²⁰

Das Stiegl-Freibier Alkoholfrei ist ein unfiltriertes alkoholfreies Bier. Die besondere Herstellungsweise und natürliche Trübung verleiht dem Bier den ausgewogenen und vollen Geschmack. Der österreichische Aromahopfen Saphir sorgt für die erfrischende und limettenartige Hopfennote

SONDERBIERE

3-4 x jährlich wird in der Stiegl Ambulanz gebraut. Der Kreativbraumeister der Brauerei Salzburg kommt nach Wien um diese besonderen Biere einzubrauen. Sie sind **exklusiv und nur in begrenzter Menge** ausschließlich in der **Stiegl Ambulanz** zu haben. Brautermine und Biersorten entnehmen Sie bitte dem Internet bzw. sind bei unseren Kellnern zu erfragen.

RADLER



Stiegl-Radler
Zitrone^A
NATURTRÜB

Der erfrischende Durstlöcher mit echtem Zitronensaft überzeugt durch seinen prickelnd-belebenden Geschmack.



Stiegl-Radler
Grapefruit^A
NATURTRÜB

Grapefruitsaft verleiht diesem Radler eine natürlich Trübung und eine herbduftige Note. Dies ergibt ein saftig fruchtigen Geschmackserlebnis mit erfrischendem Abgang.

Jeder Radler^A

0,5l – 5,¹⁰



WEIN

GESPRITZT

G'spritzer _o weiß/rot	0,25l 3, ⁹⁰ 0,5l 6, ⁹⁰
Aperol Spritzer mit Wein od Prosecco	0,25l – 4, ⁹⁰
Veilchen Spritzer _o	0,25l – 4, ⁹⁰
Hugo Spritzer _o	0,25l – 4, ⁹⁰

WEISS

Grüner Veltliner _o	1/8l – 4, ⁸⁰ 0,75l – 27, ⁰⁰
--------------------------------------	--

Niederösterreich, Mayer am Pfarrplatz

Leuchtendes Goldgelb, intensive pfeffrige Veltlinernase, harmonische Fruchtfülle, leicht mit erfrischender Säure am Gaumen.

Wiener Gemischter Satz _o	1/8l – 4, ⁸⁰ 0,75l – 27, ⁰⁰
--	--

Wien, Zahel

Ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen Elementen, frisch, lebendig und jugendlich; knackig - saftig im Geschmack mit einprägsamem Charakter.

Rebsorten: Chardonnay, Riesling, Grüner Veltliner

Gelber Muskateller _o	1/8l – 4, ⁸⁰ 0,75l – 27, ⁰
--	---

Wien, Christ

Feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss, feingliedrige Säure.

Chardonnay _o	1/8l – 4, ⁹⁰ Classic 0,75l – 28, ⁰⁰
--------------------------------	---

Burgenland, Esterházy

Helles Gelbgrün. In der Nase dominieren fruchtige Noten nach Limette, Birne und Quitte, dazu etwas Haselnuss.

Riesling _o	1/8l – 4, ⁹⁰ Mauerberg 0,75l – 28, ⁰⁰
------------------------------	---

Wien, Edlmoser

Hellesgelb-grün, feine Steinobstanklänge nach Marille und Weingartenpfirsich, ein Hauch von Blütenhonig, zart mit Ananas und Maracuja unterlegt, saftige frische Säure, feine Fruchtsüße im Abgang.



ROT

Zweigelt _o	1/8l – 4, ⁸⁰
DAC	0,75l – 27, ⁰⁰

Burgenland, Beck

Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirsche und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig in der Nase, volles Tannin, langanhaltend und kraftvoll am Gaumen und Abgang.

Blaufränkisch _o	1/8l – 4, ⁹⁰ 0,75l – 28, ⁰⁰
-----------------------------------	--

Burgenland, Claus Preisinger

Intensives Purpurrot, am Gaumen viel frische Frucht, Brombeere, Weichsel und Hagebutte.

Merlot Anberola	1/8l – 5, ⁹⁰ 0,75l – 34, ⁰⁰
------------------------	--

NÖ, Liechtenstein

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. Waldbeerkonfit, feine Tanninstruktur, Schokolade und Tabakwürze im langen Nachhall.

Cuvée Reserve _o	1/8l – 4, ⁹⁰ Big John 0,75l – 28, ⁰⁰
-----------------------------------	--

Burgenland, Scheiblhofer

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Rose _o	1/8l – 4, ⁸⁰ 0,75l – 27, ⁰⁰
--------------------------	--

NÖ, Liechtenstein

Helles frisches Rosa, in der Nase viel Frucht nach Erdbeeren, Waldhimbeeren und Johannisbeeren, am Gaumen saftig und animierend mit Struktur und Schmelz, fruchtige Finesse mit angenehmen Säurebogen.



Ambulanz

SCHAUMWEIN

Prosecco _o	0,1l – 3, ⁹⁰
	0,75l – 26, ⁹⁰
Sekt _o /Sekt Rose _o	0,75l – 34, ⁹⁰
Moët Ice Champagner _o	0,75l – 110, ⁰⁰
	1,5l – 210, ⁰⁰

KAFFEE / TEE



KAFFEE

Espresso	2, ⁹⁰
Großer Espresso	4, ⁶⁰
Kleiner Brauner _G	2, ⁹⁰
Großer Brauner _G	4, ⁶⁰
Melange _G	3, ⁹⁰
Verlängerter _G	3, ⁵⁰
Caffee Latte _G	4, ⁹⁰

Heiße Schokolade ^G	4, ⁹⁰
auf Wunsch mit Schlagobers	

TEE

Whittington Special Selection	3, ⁹⁰
English Breakfast, Earl Grey, Grüntee, Red Spring Früchtetee, Kamillen Kräutertee, Green Mint, Granatapfel Olongtee	

Milch _G , Zitrone od. Schlagobers _G	0, ⁶⁰
--	------------------

ALKOHOLFREI



Mineralwasser	0,33l – 3, ¹⁰
still oder prickelnd	0,75l – 6, ²⁰

Sodawasser*	0,3l – 2, ⁵⁰
--------------------	-------------------------

Soda Zitrone*	0,3l – 3, ²⁰
----------------------	-------------------------

Orangensaft	0,3l – 3, ⁵⁰
Orangensaft gespritzt	0,3l – 3, ²⁰
	0,5l – 4, ⁵⁰

Apfelsaft	0,3l – 3, ⁵⁰
Apfelsaft gespritzt	0,3l – 3, ²⁰
	0,5l – 4, ⁵⁰

Rauch Marille	0,2l – 3, ⁵⁰
Rauch Johannisbeere	0,2l – 3, ⁵⁰

Coca Cola	0,33l – 3, ⁹⁰
Coca Cola light	0,33l – 3, ⁹⁰
Coca Cola zero	0,33l – 3, ⁹⁰
Fanta	0,33l – 3, ⁹⁰
Sprite	0,33l – 3, ⁹⁰
Almdudler	0,33l – 3, ⁹⁰

Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l – 3, ⁹⁰
-------------------------------------	--------------------------

Red Bull	0,33l – 4, ⁵⁰
-----------------	--------------------------

Flüx	0,33l – 4, ⁵⁰
Flüx Zitrone	0,33l – 4, ⁵⁰

**Fragen Sie nach unseren
hausgemachten Limonaden
der Saison!**

*) Jugendgetränk



SPIRITS

Vodka	2cl – 3, ⁴⁰
Ramazotti	2cl – 3, ⁴⁰
Tequila	2cl – 3, ⁴⁰
Whiskey	2cl – 3, ⁴⁰
Rum	2cl – 3, ⁴⁰
Bacardi	2cl – 3, ⁴⁰



Obstler	2cl – 3, ⁴⁰
Williams	2cl – 3, ⁴⁰
Vogelbeere	2cl – 3, ⁴⁰
Zirbe	2cl – 3, ⁸⁰
Himbeer	2cl – 3, ⁴⁰
Marille	2cl – 3, ⁴⁰
Haselnuss	2cl – 3, ⁸⁰



COCKTAILS

Caipirinha	10, ⁹⁰
Mojito	10, ⁹⁰
Cuba Libre	10, ⁹⁰
Whiskey Sour	10, ⁹⁰
Gin & Tonic	10, ⁹⁰
Gin Fizz	10, ⁹⁰

Wichtige Information zu Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam
O Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen! Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014



Besuchen Sie auch unsere
Alm Hütte!



**Im hinteren Bereich unseres Gastgartens gelegen
bietet sie in rustikalem Ambiente
Platz für Ihre Feier.**